

Vinifié et mis en bouteille au Château  
par Isabelle et François de Chavanes  
39600 Montigny-les-Arsures



Appellation Arbois Contrôlée

Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique  
FR-BIO-01

13.5% vol | 75 cl |  Produce of France



CHÂTEAU DE CHAVANES  
MONTIGNY - LES - ARSURES  
GRANDE RESERVE  
CHARDONNAY ET SAVAGNIN

2 0 0 9

Quartier Saint-Laurent . 39600 Montigny-les-Arsures . Tél : +33 (0)3 84 37 47 95

## Grande Réserve blanc 2009 Chardonnay et Savagnin

### Appellation

A.O.C Arbois

### Cépage

Assemblage chardonnay (50%)  
et savagnin (50%)

### Terroir

argilo calcaire

### Exposition

Ouest et Sud

### Densité de plantation

6250 Pieds/hectare

### Rendement

40 hl/hectare

### Age de la vigne

9 ans et 40 ans

### Conduite viticole

Biodynamie

### Vendange

Manuelle

### Vinification

Pressurage en raisins entiers, léger débou-  
rage, début de fermentation en cuve thermo-  
régulée puis fini dans les fûts de chêne.

### Elevage

En fûts de chêne dont 30% neuf pendant 16  
mois

### Mise en bouteilles

1 mars 2011 sans collage, sans filtration.

### Nombres de bouteilles

4500

### Robe

Magnifique robe jaune or sage avec des reflets or verdâtre tendre.  
Un disque de prime jeunesse, une matière colorante moyenne,  
brillante, limpide et d'une fluidité dense.

### Nez

Un premier nez élégant, riche, doté d'une complexité aromatique  
marqué par des arômes de fruits à chair blanche, de confiseries,  
de pâtisseries, d'épices et de fruits exotiques. La persistance est  
très bonne, l'évolution du bouquet est très fine, d'une maturité de  
fruits exceptionnelle. Avec un peu d'agitation, le deuxième nez  
est encore plus démonstratif d'envergure aromatique, de brioche  
fraîche, d'angélique confite, de poivre blanc, de gingembre, d'une  
fraîcheur de rose surmonté de mangue mûre et d'ananas juteux. La  
qualité finale du nez est excellente.

### Bouche

A l'attaque vive, une sensation de tanin comme un trait de craie  
dû à la minéralité. Un milieu de bouche structuré, un équilibre  
parfait. L'évolution est sur une jeunesse de maturité, rehaussée  
d'agrumes qui fouettent la grande diversité des arômes du nez.  
Une fin de bouche de séduction, accompagnée d'une touche de  
fleurs d'oranger, qui dynamise le tout.

### Remarque

Un assemblage très bien réussi où chacun des cépages s'installent  
mais ne s'imposent pas, c'est mon coup de cœur du domaine pour  
les 2009. Mon choix a été difficile tant les vins sont exceptionnels.  
Ce vin est un monstre dans un gant de velours. L'exotisme de ce  
vin nous propulse sur des cuisines du monde entier.

### Garde

De 5 à 8 ans sans problème car le duo va nous régaler longtemps.  
Passé les 8 ans, sa matière va évoluer pour nous régaler par contre  
sur d'autres mets.

### Température de service

8° pour le déguster dans votre verre à 10°.

### Transvasement, aération, décantation

Une aération d'une quinzaine de minutes pour le détresser cela  
suffira, par contre faites toujours attention à la température de  
service.

### Accords mets & vins

Nem de crabes et chutney de mangues aux épices,  
Raviole de homard aux pâtes chinoises et son bouillon,  
Ecrevisses poêlées à la crème et poudre de mélange colombo.

### Après 8 ans

Blanc de turbot au jus de safran et pétales de patates douces.

Christophe Menozzi